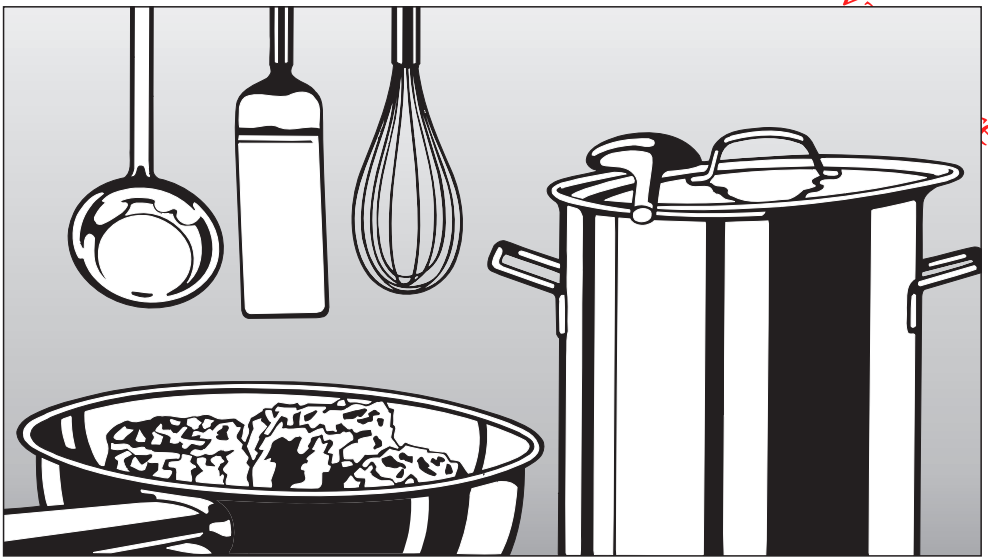
Downloaded from www.v

Mode d'emploi et notice de montage



Plans de cuisson en vitrocéramique à induction
KM 6357 / KM 6358
KM 6379
KM 6386 / KM 6387

Lisez **impérativement** le mode d'emploi et la notice de montage avant d'installer et de mettre en service cet appareil.
Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.

fr - BE

M.-Nr. 09 454 750

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Consignes de sécurité et mises en garde 4

Description de l'appareil 13
Modèles d'appareils 13
KM 6357 / KM 6358 13
KM 6379 14
KM 6386 / KM 6387 15
Panneau de commande 16
Caractéristiques des zones de cuisson 18

Votre contribution à la protection de l'environnement 21

Avant la première utilisation 22
Premier nettoyage 22
Mise en service 22

Induction 23
Fonctionnement 23
Bruits 24
Récipients de cuisson 25

Plages de réglage 26

Commande 27
Principe de commande 27
Mise en marche du plan de cuisson 28
Activation d'une zone de cuisson 28
Réglage du niveau de puissance 28
Modification du niveau de puissance 28
Espace de cuisson PowerFlex 29
Démarrage de cuisson automatique 30
Booster 32
Maintien au chaud 34
Désactivation et indicateur de chaleur résiduelle 35

Conseils pour économiser de l'énergie 36

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Timer 37
Minuterie 38
Coupure automatique d'une zone de cuisson 41
Utilisation simultanée des deux fonctions du timer 42

Dispositifs de sécurité 43
Verrouillage / sécurité enfants 43
Stop&Go 45
Coupure de sécurité 46
Protection contre la surchauffe 47

Nettoyage et entretien 48
Programmation 50
Que faire si ... ? 54
Accessoires en option 58
Con@ctivity et Miele@home 63
Connexion du plan de cuisson 63
Déconnexion du plan de cuisson 64

Consignes de sécurité pour l'encastrement 65
Distances de sécurité 66
Plans de cuisson à cadre /facettes 70
Instructions d'encastrement 70
Dimensions d'encastrement 71
KM 6357 71
KM 6379 72
KM 6386 73
Encastrement 74
Plans de cuisson affleurants 75
Dimensions d'encastrement 75
KM 6358 75
KM 6387 76
Encastrement 77
Raccordement électrique 80
Cordon d'alimentation 81
Schéma électrique 82
Service après-vente, plaque signalétique, garantie 83

Consignes de sécurité et mises en garde

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce plan de cuisson répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est destiné à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'air libre.

▶ Utilisez uniquement le plan de cuisson pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
Ces personnes sont autorisées à utiliser le plan de cuisson sans surveillance uniquement si on leur a expliqué le fonctionnement, de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Elles doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

▶ Maintenez les enfants âgés de moins de 8 ans à distance du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne sont autorisés à utiliser le plan de cuisson que si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

▶ Les enfants ne peuvent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez donc à ce que les enfants ne s'en approchent pas jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Vous éviterez ainsi les risques de brûlure.

▶ Le risque d'asphyxie est bien réel !
En jouant, les enfants risquent de s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou de les enfiler sur la tête et de s'asphyxier.
Conservez les emballages hors de portée des enfants.

▶ Le danger de brûlure est bien réel !
Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil.

▶ Risque de brûlure !
Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche. Lorsque le plan de cuisson est en fonctionnement, activez le verrouillage pour éviter que les enfants puissent modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien ou de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels autorisés par Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Un plan de cuisson endommagée peut présenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente pas de dommages extérieurs. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service.

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit garantie.
En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien agréé.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil.
Vérifiez que c'est le cas avant de brancher votre appareil.
En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples ou les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne vous en servez pas pour raccorder le plan de cuisson au réseau électrique.

▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ La garantie ne s'applique que si les interventions sur le plan de cuisson sont exécutées par un réparateur agréé par Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine Miele garantit la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces Miele d'origine.

▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.

▶ Le raccordement de ce plan de cuisson au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé. En cas de remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un cordon d'alimentation spécial doit être installé par un électricien professionnel. Voir chapitre " Raccordement électrique ".

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, le plan de cuisson doit être déconnecté du réseau électrique.
Pour ce faire :

– déconnectez les fusibles de l'installation électrique ;
– dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
– débranchez la fiche de la prise (le cas échéant).
  À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Si le plan de cuisson est équipé d'un module de communication, vous devez également déconnecter ce dernier du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation du plan de cuisson.

▶ Risque de décharge électrique !
En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation appropriée

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Surveillez systématiquement les cuissons à base d'huiles ou de graisses.
N'éteignez jamais des huiles ou des graisses enflammées avec de l'eau. Mettez l'appareil hors tension et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

▶ Les flammes peuvent mettre le feu aux filtres à graisse d'une hotte. Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte.

▶ Lorsque des bombes aérosols ou des liquides ou des matériaux inflammables chauffent, ils peuvent prendre feu. Par conséquent, ne conservez pas d'objets inflammables dans les tiroirs situés directement en dessous du plan de cuisson. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les boîtes fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
Ne vous servez pas du plan de cuisson pour préparer ou réchauffer des boîtes de conserve.

▶ Si vous recouvrez le plan de cuisson, le matériau de recouvrement risque de s'enflammer, d'exploser ou de fondre si l'appareil est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud.
Ne couvrez jamais le plan de cuisson avec des plaques de recouvrement, un drap ou un film de protection.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. L'isolation du cordon d'alimentation pourrait être endommagée.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une porte de meuble, utilisez l'appareil uniquement lorsque la porte est ouverte.
Fermez la porte de meuble seulement lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Vous risquez de vous brûler lorsque le plan de cuisson est chaud. Protégez-vous les mains lorsque vous travaillez à proximité de l'appareil chaud, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques. Utilisez uniquement des gants et des maniques secs. Les textiles mouillés ou humides sont de bons conducteurs thermiques et peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.
Les autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer.
Les couvercles de casseroles humides peuvent adhérer au plan de cuisson.
N'utilisez pas l'appareil pour y déposer des objets.
Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou de l'aluminium se trouvent sur le plan de cuisson chaud et fondent, ils endommagent la vitrocéramique en refroidissant. Mettez immédiatement l'appareil hors tension et éliminez sans attendre ces substances à l'aide d'un grattoir. Pour ce faire, mettez des gants.
Nettoyez les zones de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique dès qu'elles ont refroidi.

▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.

▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.

▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

▶ En déposant des objets chauds sur les touches sensitives et les champs d'affichage, vous risquez d'endommager la platine électronique placée dessous. Ne déposez jamais de casserole ou de poêle chaude sur les touches sensitives et les champs d'affichage.

▶ En raison de la grande rapidité de chauffage des zones de cuisson à induction, il se peut que la température à la base du récipient atteigne en très peu de temps la température d'inflammation spontanée de l'huile ou de la graisse. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant une minute maximum sans utiliser le Booster.

▶ Uniquement pour les personnes portant un pacemaker :
Un champ électromagnétique se forme à proximité immédiate du plan de cuisson sous tension. L'endommagement d'un pacemaker est toutefois improbable.
En cas de doute, demandez conseil au fabricant du pacemaker ou à votre médecin.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Le champ électromagnétique de la zone de cuisson activée peut affecter le fonctionnement d'objets magnétisés.
Les cartes de crédit, les supports de stockage, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson en fonctionnement.

▶ En cas de fonctionnement prolongé et intensif de l'appareil, il se peut aussi que les objets métalliques placés dans le tiroir sous l'appareil atteignent une température élevée. Ne conservez pas d'objets métalliques dans le tiroir situé directement sous le plan de cuisson.

▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, il faut observer une distance suffisante entre le contenu du tiroir et la face inférieure de l'appareil afin de garantir un apport suffisant en air froid pour le plan de cuisson. Ne conservez pas d'objets pointus ou de petite taille ou du papier dans le tiroir. Ils risqueraient de pénétrer ou d'être aspirés dans la carrosserie par les fentes d'aération et d'endommager le ventilateur ou d'entraver le refroidissement.

▶ N'utilisez jamais simultanément deux récipients de cuisson sur une zone de cuisson, une zone rôtisserie ou un espace de cuisson PowerFlex.

Nettoyage et entretien

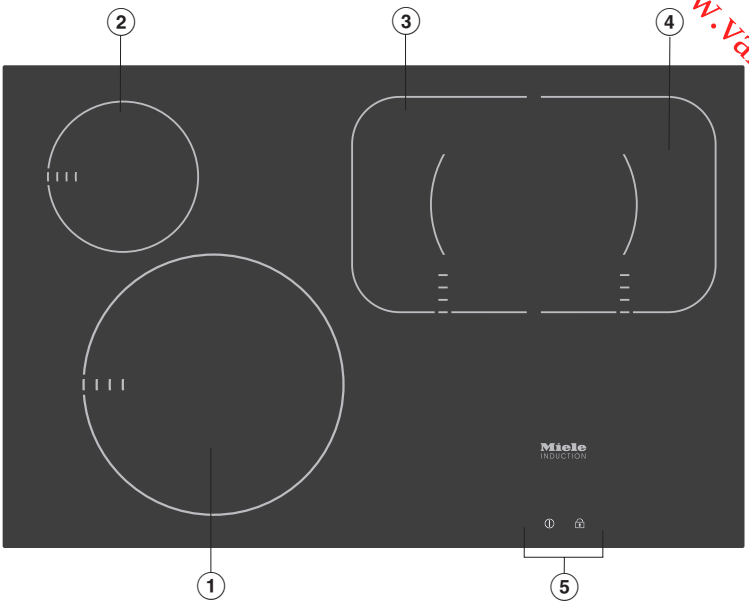
▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque de se déposer sur les pièces sous tension du plan de cuisson et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

▶ Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, évitez d'utiliser l'appareil pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant) risquerait d'être déclenchée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modèles d'appareils

KM 6357 / KM 6358



① Zone de cuisson avec TwinBooster

② Zone de cuisson avec Booster

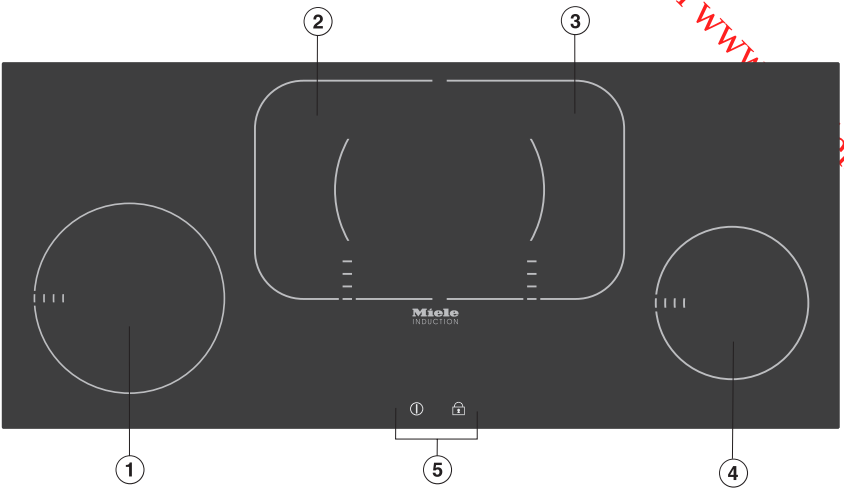
③④ Zones de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
③ + ④ combinables en espace de cuisson PowerFlex

⑤ Panneau de commande

Description de l'appareil

Downloaded from www.manborre.be

KM 6379



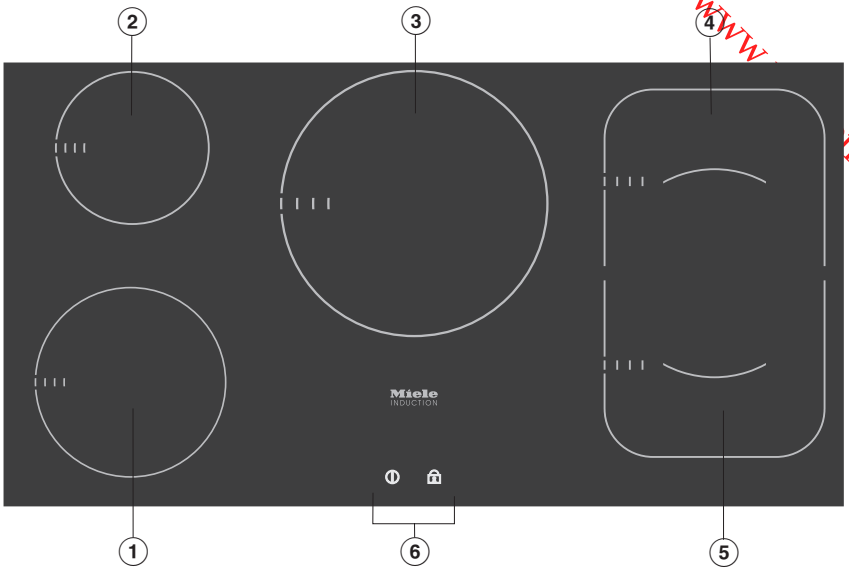
①④ Zones de cuisson avec Booster

②③ Zones de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
② + ③ combinables en espace de cuisson PowerFlex

⑤ Panneau de commande

Downloaded from www.manuborne.be

KM 6386 / KM 6387



①② Zones de cuisson avec Booster

③ Zone de cuisson avec TwinBooster

④⑤ Zones de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
④ + ⑤ combinables en espace de cuisson PowerFlex

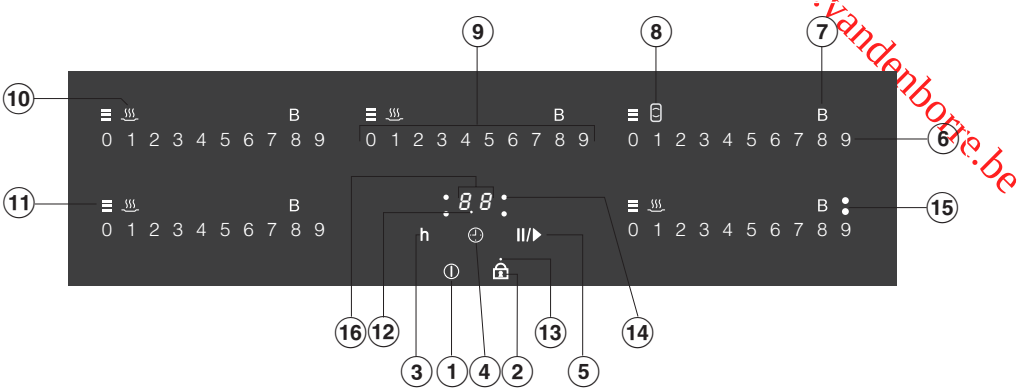
⑥ Panneau de commande

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

Panneau de commande

(Exemple)



Downloaded from www.vandenborre.be

Touches sensitives

① Marche / Arrêt

② Verrouillage

③ Heures

④ - Sélection du timer
- Basculement entre les fonctions du timer
- Sélection d'un temps de coupure automatique
(voir chapitre " Coupure automatique de la zone de cuisson ")

⑤ Stop&Go

⑥ Réglage du niveau de puissance

⑦ Booster / TwinBooster

⑧ - Activation de l'espace de cuisson PowerFlex

⑨ - Réglage de la durée
- Réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson arrière centrale (le cas échéant)

⑩ Maintien au chaud

Témoins lumineux

⑪ Indicateur de chaleur résiduelle

⑫ Demi-heures pour une minuterie supérieure à 99 minutes

⑬ Verrouillage

⑭ Agencement des zones de cuisson, par exemple de la zone de cuisson arrière droite

⑮ TwinBooster
- Niveau 1
- Niveau 2

⑯ **Champ d'affichage du timer**
00 à *99* = Durée en minutes
0.h à *9h* = Durée en heures

Downloaded f
www.vandenborre.be

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6357 / KM 6358	
	∅ minimal à maximal en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	18 - 28	normale 2 600 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	10 - 16	normale 1 400 Booster 2 200
⊡	15 - 23	normale 2 100 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	15 - 23	normale 2 100 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡ + ⊡	15 x 15 / 23 x 39	normale 3 400 TwinBooster niveau 1 4 800 TwinBooster niveau 2 7 400
		Total : 7 400

Downloaded

Zone de cuisson	KM 6379	
	∅ minimal à maximal en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	14 - 20	normale 1 850 Booster 3 000
⊡	15 - 23	normale 2 100 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	15 - 23	normale 2 100 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	10 - 16	normale 1 400 Booster 2 200
⊡ + ⊡	15 x 15 / 23 x 39	normale 3 400 TwinBooster niveau 1 4 800 TwinBooster niveau 2 7 400
		Total : 7 400

www.vandenborre.be

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser des casseroles de diamètre inférieur quelconque.

** La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient.

Description de l'appareil

Downloaded
www.vandenborre.be

Zone de cuisson	KM 6386 / KM 6387	
	∅ minimal à maximal en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	14 - 20	normale 1 850 Booster 3 000
⊡	10 - 16	normale 1 400 Booster 2 000
⊡	18 - 28	normale 2 600 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	15 - 23	normale 2 100 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡	15 - 23	normale 2 100 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
⊡ + ⊡	15 x 15 / 23 x 39	normale 3 400 TwinBooster niveau 1 4 800 TwinBooster niveau 2 7 400
		Total : 11 100

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser des casseroles de diamètre inférieur quelconque.

** La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient.

Downloaded from www.vandenborre.be

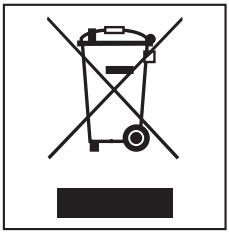
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège le plan de cuisson contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre distributeur.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Avant la première utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Mise en service

Uniquement pour les plans de cuisson à facettes (avec bord en verre taillé) :
Pendant les premiers jours suivant l'encastrement, il se peut qu'un interstice soit encore visible entre le plan de cuisson et le plan de travail. Cet interstice se résorbera à mesure de l'utilisation de l'appareil. La sécurité de l'appareil n'est nullement mise en péril par la présence de cet interstice.

Les pièces métalliques sont protégées par un produit d'entretien. Des odeurs se dégagent de l'appareil la première fois que le plan de cuisson est mis en service et de la vapeur peut se former. Le réchauffement des bobines d'induction entraîne également des odeurs lors des premières heures de fonctionnement. L'odeur s'atténue avec chaque utilisation avant de disparaître complètement.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Veuillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctionnement

Sous chaque zone de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur la base du récipient et la chauffe. La zone de cuisson ne chauffe qu'indirectement, du fait de la chaleur dégagée par la casserole.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des récipients dont le fond est magnétisable (voir chapitre " Récipients de cuisson "). L'appareil tient automatiquement compte de la taille du récipient employé.

Sur la commande graduée correspondante, les chiffres 1 à 9 clignotent si :

– la zone de cuisson est activée sans casserole ou si le récipient utilisé n'est pas adéquat (casserole avec fond non magnétisable) ;

– le diamètre inférieur du récipient est trop petit ;

– le récipient de cuisson est retiré d'une zone de cuisson activée.

Si vous déposez de nouveau une casserole adéquate sur le plan de cuisson dans les trois minutes, le symbole ⍾ s'éteint et vous pouvez poursuivre la cuisson normalement.

Si vous ne remettez pas de récipient ou si vous déposez une casserole inadéquate sur la zone de cuisson, celle-ci s'arrêtera automatiquement après 3 minutes.

Danger de brûlure !
Lorsque le plan de cuisson est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.
Ne déposez pas d'objets métalliques (par exemple, des couverts) sur le plan de cuisson.
Après utilisation, éteignez la ou les zones de cuisson à l'aide de la touche sensitive correspondante.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bruits

En cours de fonctionnement, les zones de cuisson à induction produisent les bruits suivants, en fonction du matériau et de la finition du fond du récipient :

– Un ronflement peut survenir lors du fonctionnement à puissance élevée. Ce bruit diminue ou disparaît lorsque vous réduisez le niveau de puissance.

– Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si la casserole est dotée d'un fond constitué de différents matériaux (par exemple, fond sandwich).

– Un sifflement peut survenir lorsque deux zones de cuisson interconnectées (voir chapitre " Booster ") fonctionnent en même temps et qu'une casserole dont le fond est composé de plusieurs matériaux (par exemple, fond sandwich) y est déposée.

– Un cliquetis peut se faire entendre pendant les opérations électroniques d'enclenchement, surtout si le niveau de puissance est peu élevé.

– Un bruit de ronronnement peut survenir lors de l'activation du ventilateur. Le ventilateur se met en route pour protéger le système électronique en cas d'utilisation intensive du plan de cuisson. Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner lorsque l'appareil est éteint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Récipients de cuisson

Sont **appropriés** les récipients de cuisine :

– en acier inoxydable avec fond métallique magnétisable ;

– en acier émaillé ;

– en fonte.

Sont **inappropriés** les récipients de cuisine :

– en acier inoxydable sans fond métallique magnétisable ;

– en aluminium ou en cuivre ;

– en verre, en céramique ou en pierre.

Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre casserole ou votre poêle convient au chauffage par induction, vous pouvez vous en assurer en essayant de fixer un aimant au fond du récipient. Si l'aimant adhère, c'est que le récipient convient.

Gardez à l'esprit que les propriétés du fond du récipient peuvent avoir un effet sur le caractère plus ou moins uniforme de la cuisson.

Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, optez pour un récipient pouvant être placé entre les repères intérieur et extérieur de la zone de cuisson. Si le diamètre du récipient est inférieur à celui du repère intérieur, la zone de cuisson réagit comme si aucun récipient n'était posé dessus.

Veuillez noter que la dimension indiquée pour les poêles et les casseroles correspond souvent au diamètre supérieur. Cependant, c'est le diamètre inférieur (en général plus petit) qui compte.

Danger de brûlure !
Si les plats ne recouvrent que partiellement la zone de cuisson et/ou la zone rôtisserie, les poignées peuvent devenir brûlantes.
Placez les plats au centre de la zone de cuisson et/ou la zone rôtisserie.

Plages de réglage

Downloaded from

D'usine, l'appareil est doté de 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation ").

	Plage de réglage	
	réglage d'usine (9 niveaux de puissance)	**possibilité d'extension (17 niveaux de puissance)**
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 à 2	1 à 2+
Cuire de la bouillie de lait	2	2 à 2+
Réchauffer de petits volumes de liquides Faire gonfler du riz	3	3 à 3+
Décongeler des blocs de légumes surgelés	3	2+ à 3
Faire gonfler des céréales	3	2+ à 3+
Réchauffer des aliments liquides et semi-liquides Préparer des omelettes ou des œufs sur le plat sans croûte Étuver des fruits	4	4 à 4+
Faire gonfler de la pâte	4	4 à 5+
Étuver des légumes, du poisson	5	5
Décongeler et réchauffer des produits surgelés	5	5 à 5+
Démarrer la cuisson de grandes quantités d'aliments (par exemple, un plat mijoté) Faire monter des sauces et des crèmes (par exemple, du sabayon ou de la sauce hollandaise)	6	5+ à 6
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des œufs sur le plat	6	5+ à 6+
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) du poisson, des escalopes, des saucisses	7	6+ à 7+
Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	7	6+ à 7
Rôtir des viandes en daube	8	8 à 8+
Cuire de grands volumes d'eau Démarrer la cuisson	9	9

Ces données sont fournies à titre indicatif.
La puissance de la bobine d'induction varie en fonction du diamètre et du matériau de la base du récipient de cuisson. Par conséquent, il est possible que les niveaux de puissance diffèrent légèrement pour vos récipients de cuisson. Veuillez déterminer les réglages optimaux pour votre utilisation courante dans la pratique.

Downloaded from www.vandenborre.be

Principe de commande

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensitives réagissant au contact du doigt.

Lorsque l'appareil est éteint, seuls les symboles imprimés des touches sensitives de mise sous/hors tension et de verrouillage sont visibles.

Lorsque vous mettez le plan de cuisson en marche, toutes les autres touches sensitives s'allument. Sur les commandes graduées, le " 0 " s'allume au niveau d'intensité 2 et les chiffres 1 à 9 au niveau d'intensité 1.
Si vous réglez un niveau de puissance, les chiffres 0 jusqu'au niveau de puissance réglé y compris s'allument au niveau d'intensité 2.

Si vous avez activé le Booster ou la fonction de maintien au chaud, la touche sensitive correspondante s'allume au niveau d'intensité 2.

Vous pouvez commander le plan de cuisson en effleurant du doigt les touches sensitives correspondantes. L'activation des touches est confirmée par un signal sonore.

Si le plan de cuisson est sale ou que vous déposez des objets dessus, les touches sensitives ne réagissent pas, certaines fonctions peuvent se mettre en marche par inadvertance ou l'appareil peut s'arrêter automatiquement (voir chapitre " Coupure de sécurité ").
Si vous déposez des récipients chauds sur le panneau de commande, vous risquez d'endommager la platine électronique située dessous.
Gardez le panneau de commande propre, n'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !

Mise en marche du plan de cuisson

■ Effleurez la touche sensitive ⏻.

Toutes les touches sensitives s'allument. Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson se met hors tension automatiquement après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Activation d'une zone de cuisson

Une zone de cuisson n'est pas activée si seul le " 0 " de la commande graduée s'allume.

■ Effleurez le " 0 " pour activer la zone de cuisson.

Tous les niveaux de puissance s'allument.

Réglage du niveau de puissance

Plage de réglage d'usine

■ Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Extension de la plage de réglage
(voir chapitre " Plages de réglage ").

■ Effleurez la zone située entre les chiffres.

Si vous avez réglé le niveau de puissance 7+, l'intensité lumineuse des chiffres 7 et 8 est plus élevée que celle des autres chiffres.

Modification du niveau de puissance

■ Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Downloaded from www.vandenborre.be

Espace de cuisson PowerFlex

Vous pouvez interconnecter les zones de cuisson PowerFlex pour en faire un espace de cuisson PowerFlex. Les réglages pour l'espace de cuisson se font par l'intermédiaire de la zone de cuisson PowerFlex arrière resp. gauche. L'autre commande graduée s'éteint, hormis le symbole ⛓.

Activation / désactivation

- Effleurez la touche sensitive ⛓.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Démarrage de cuisson automatique

En mode de démarrage de cuisson automatique, la zone de cuisson commence à chauffer automatiquement à la puissance supérieure, puis repasse au niveau de puissance sélectionné pour poursuivre la cuisson des aliments. La durée du démarrage de cuisson automatique dépend de la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée (voir tableau).

Activation

- Effleurez plusieurs fois le chiffre correspondant à la puissance de poursuite de la cuisson souhaitée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée commence à clignoter.

Pendant la durée du démarrage de cuisson automatique (voir tableau), la puissance de poursuite de la cuisson réglée clignote.

Si vous avez **étendu** le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation ") et que vous avez sélectionné un niveau intermédiaire, les niveaux de puissance avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Si vous modifiez la puissance de poursuite de la cuisson pendant la durée du démarrage de cuisson automatique, vous désactivez le démarrage de cuisson automatique.

Désactivation

- Effleurez la puissance de poursuite de la cuisson réglée jusqu'à ce que le champ d'affichage s'allume en continu.

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Downloaded
www.vandenborre.be

Puissance de poursuite de la cuisson*	Durée du démarrage de cuisson automatique en minutes et en secondes (approx.)
1	0 : 15
1+	0 : 15
2	0 : 15
2+	0 : 15
3	0 : 25
3+	0 : 25
4	0 : 50
4+	0 : 50
5	2 : 00
5+	5 : 50
6	5 : 50
6+	2 : 50
7	2 : 50
7+	2 : 50
8	2 : 50
8+	2 : 50
9	-

* Les puissances de poursuite de la cuisson 1+ etc. ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

Downloaded from www.vandenborre.be

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster ou d'un TwinBooster (voir description de l'appareil).

Le Booster renforce la puissance pour que vous puissiez réchauffer rapidement de grandes quantités (par exemple, de l'eau pour préparer des pâtes). Cet accroissement de la puissance s'active pendant maximum 15 minutes.

Le Booster ne peut être utilisé simultanément que sur deux zones de cuisson.

Si vous activez le Booster :

– alors qu'aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la zone de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance 9 à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré ;

– alors qu'un niveau de puissance été sélectionné, la zone de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré.

Si vous retirez le récipient de cuisson pendant la phase de Booster, la fonction s'interrompt. Elle se poursuivra normalement si vous reposez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson dans les trois minutes.

Les zones de cuisson sont reliées deux à deux afin que la puissance nécessaire pour le Booster puisse être atteinte.

Pendant la phase de Booster, une partie de la puissance est empruntée à la zone de cuisson interconnectée. Conséquences :
- un démarrage de cuisson automatique est désactivé ;
- le niveau de puissance est réduit ;
- la zone de cuisson interconnectée est désactivée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pendant la phase de Booster, la touche sensitive **B** et l'ensemble des chiffres s'allument sur la commande graduée au niveau d'intensité 2.

Activation du Booster

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Activation du TwinBooster

Niveau 1

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le témoin lumineux du TwinBooster niveau 1 • s'allume.

Niveau 2

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez deux fois la touche sensitive **B**.

Le témoin lumineux de du TwinBooster niveau 2 ⁝ s'allume.

Désactivation du Booster / TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive **B** :
  - une fois (Booster) ;
  - plusieurs fois jusqu'à ce que les témoins lumineux s'éteignent (TwinBooster).

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Downloaded from www.vanderborre.be

Maintien au chaud

Certaines zones de cuisson sont équipées d'une fonction de maintien au chaud.

La fonction de maintien au chaud n'a pas été conçue pour réchauffer les plats refroidis, mais pour maintenir au chaud des aliments une fois la préparation terminée.

Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, la zone de cuisson reste allumée pendant maximum 2 heures.

Activation / désactivation de la fonction de maintien au chaud

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson souhaitée.

Conseils

– Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles pour maintenir les plats au chaud. Couvrez le récipient de cuisson avec un couvercle.

– Il n'est pas nécessaire de remuer les plats quand vous utilisez cette fonction.

– Les pertes de la valeur nutritive commencent dès la préparation des aliments et se poursuivent lorsqu'on les maintient au chaud. Plus les plats sont gardés chauds longtemps, plus les pertes de la valeur nutritive sont importantes. Il est donc préférable de maintenir les plats au chaud le moins longtemps possible.

Downloaded from www.vanenborre.be

Désactivation et indicateur de chaleur résiduelle

Arrêt de la zone de cuisson

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Les chiffres 1 à 9 de la commande graduée s'éteignent au bout de quelques secondes. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle s'affiche.

Arrêt du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⏻.

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Toutes les touches sensitives s'éteignent.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si les zones de cuisson sont encore chaudes, les chiffres 1 à 9 des commandes graduées s'éteignent au bout de quelques secondes. Les indicateurs de chaleur résiduelle des zones de cuisson encore chaudes s'allument.

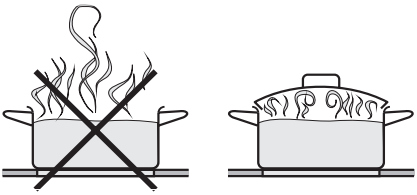
Les tirets de l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Lorsque le dernier tiret disparaît, le " 0 " s'éteint également.

Danger de brûlure !
Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Conseils pour économiser de l'énergie

Downloaded from www.vandenborre.be

– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.



ouvert fermé

– Pour les petites quantités, utilisez une petite casserole. Une petite casserole consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

– L'utilisation d'une cocotte-minute vous permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Le plan de cuisson doit être sous tension si vous souhaitez utiliser le timer.

Le timer a deux fonctions. Utilisez-le :

– pour régler la minuterie ;

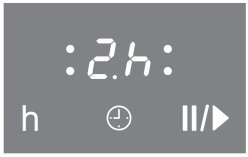
– pour arrêter automatiquement une zone de cuisson.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9 heures (9h).

Jusqu'à 99 minutes, les durées sont réglées et affichées en minutes.

Exemple

Pour les durées supérieures à 99 minutes, le timer doit être réglé en mode heures (h). Le réglage se fait par paliers de 30 minutes. Les demi-heures sont représentées par un point après le chiffre.
Exemple (2 heures et 30 minutes) :



Une fois le temps réglé écoulé, le symbole 00 apparaît dans le champ d'affichage du timer et un signal retentit pendant quelques secondes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Minuterie

Réglage

Minutes

Exemple : vous souhaitez régler une durée de 15 minutes.

- Mettez le plan de cuisson en marche (le cas échéant).
- Effleurez la touche sensitive ◴.

La touche sensitive ◴ clignote. Le symbole *00* apparaît dans le champ d'affichage du timer et le chiffre *0* de droite clignote.

Vous devez d'abord régler les dizaines, puis les unités.

- Pour les dizaines, effleurez le chiffre correspondant (1 dans cet exemple) sur la commande graduée.

Le champ d'affichage du timer change, le chiffre *1* clignote à droite.

- Pour les unités, effleurez le chiffre correspondant (5 dans cet exemple) sur la commande graduée.

Le champ d'affichage du timer change. Le chiffre 1 passe à gauche et le chiffre *5* apparaît à droite.

Au bout de quelques secondes, la touche sensitive ◴ s'allume en continu et la durée de la minuterie commence à s'écouler.

Downloaded from www.vandenborre.be

Heures

Pour régler les heures rondes, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée.
Pour régler les demi-heures, effleurez la zone située entre deux chiffres sur la commande graduée.
Exemple : vous souhaitez régler une durée de 2 heures et 30 minutes.

- Mettez le plan de cuisson en marche (le cas échéant).
- Effleurez la touche sensitive ◴.

La touche sensitive ◴ clignote. Le symbole *00* apparaît dans le champ d'affichage du timer et le chiffre *0* de droite clignote.

- Effleurez la touche sensitive h afin de passer en mode heures.

- Effleurez la commande graduée entre les chiffres 2 et 3.

Au bout de quelques secondes, la touche sensitive ◴ et le champ d'affichage du timer s'allument en continu. La minuterie commence à s'écouler.

Timer

Downloaded from www.vandenborre.be

Modification

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Réglez la durée souhaitée en suivant les indications ci-dessus.

Suppression

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Effleurez le chiffre 0 sur la commande graduée.

Downloaded from www.vanenburre.be

Coupure automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez définir un délai au bout duquel une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement.
Vous pouvez programmer simultanément un temps de coupure automatique pour toutes les zones de cuisson.

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, la coupure de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de cette zone de cuisson clignote.

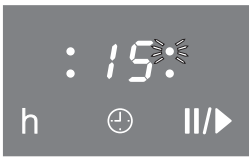
Si plusieurs zones de cuisson sont activées, les témoins lumineux correspondants clignotent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par l'avant gauche.

- Réglez la durée souhaitée.

La durée réglée s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans le champ d'affichage du timer et le modifier à tout moment.

Si vous souhaitez utiliser la fonction de coupure automatique pour une autre zone de cuisson, suivez à nouveau les instructions ci-dessus.

Si vous sélectionnez plusieurs délais différents pour la fonction de coupure automatique, le délai restant le plus court s'affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux restent allumés en continu. Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.



Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation simultanée des deux fonctions du timer

Vous pouvez utiliser simultanément la fonction de minuterie et la fonction de coupure automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique et vous souhaitez **en plus** utiliser la **minuterie** :
Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que les témoins lumineux des zones de cuisson programmées s'allument en continu et que *00* s'affiche dans le champ d'affichage du timer.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez **en plus** régler un ou plusieurs **temps de coupure automatique** :
Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu après la dernière entrée, le champ d'affichage du timer passe à la fonction dont la durée restante est la plus courte.
Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que :
- le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (coupure automatique) ;
- le champ d'affichage du timer clignote (minuterie).

À partir du temps restant le plus court affiché, toutes les zones de cuisson activées et la minuterie sont passées en revue dans le sens des aiguilles d'une montre.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verrouillage / sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage destinée à empêcher la mise en route inopinée du plan et des zones de cuisson d'une part, et la modification des réglages d'autre part.

Pour que vous puissiez activer le **verrouillage**, le plan de cuisson doit être sous tension. Si le verrouillage est activé, vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans certaines conditions :

– Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage du timer.

– Vous pouvez uniquement éteindre le timer, ainsi que le plan et les zones de cuisson, et une fois ceux-ci éteints, vous ne pouvez plus les rallumer.

Pour que vous puissiez activer la **sécurité enfants**, le plan de cuisson doit être hors tension. Si la sécurité enfants est activée, vous ne pouvez ni allumer l'appareil ni utiliser le timer.

L'appareil est programmé de manière à ce que vous deviez activer manuellement la sécurité enfants.
Vous pouvez configurer l'appareil de telle sorte que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson si vous ne procédez pas à un verrouillage manuel (voir chapitre " Programmation ").

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants ou le verrouillage est activé, le témoin lumineux s'allume et *LC* apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du timer.

Une commande par trois touches a été réglée **en usine**.
Vous pouvez modifier ce réglage pour passer à une commande par une touche (voir chapitre " Programmation ").

Le verrouillage et la sécurité enfants sont désactivés en cas de coupure de courant.

Downloaded from www.vandenborre.be

Activation

Commande par trois touches (réglage d'usine)

- Effleurez simultanément la touche sensitive 🔒 et le niveau " 0 " des deux zones de cuisson droites jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage s'allume et LC apparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Peu après, le témoin lumineux s'éteint et LC disparaît.

Commande par une touche

- Effleurez la touche sensitive 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage s'allume et LC apparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Peu après, le témoin lumineux s'éteint et LC disparaît.

Désactivation

Commande par trois touches (réglage d'usine)

- Effleurez simultanément la touche sensitive 🔒 et le niveau " 0 " des deux zones de cuisson droites jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage s'éteigne et LC disparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Commande par une touche

- Effleurez la touche sensitive 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage s'éteigne et LC disparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Stop&Go

Votre appareil est équipé d'une fonction permettant de réduire le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives à 1. Lorsque vous activez la fonction, vous ne pouvez modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson, ni le réglage du timer. Vous pouvez uniquement mettre le plan de cuisson hors tension.

Lorsque vous désactivez la fonction, les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance sélectionné.
Si vous ne désactivez pas la fonction, le plan de cuisson s'éteint après une heure.

Lors de l'activation de la fonction Stop&Go :
- Un temps programmé pour la coupure automatique est interrompu. Cette durée continue à s'écouler en cas de désactivation de la fonction.
- La minuterie continue à fonctionner sans interruption.

Activation

■ Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

La puissance des zones de cuisson activées est réduite au niveau 1.

Désactivation

■ Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

Les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance sélectionné.

Downloaded from www.vandenborre.be

Coupure de sécurité

En cas de durée de fonctionnement trop longue

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir tableau) au même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'indicateur de chaleur résiduelle correspondant s'allume.

Si vous souhaitez reprendre la cuisson, rallumez la zone de cuisson comme d'habitude.

Niveau de puissance*	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
1 / 1+	10
2 / 2+	5
3 / 3+	5
4 / 4+	4
5 / 5+	3
6 / 6+	2
7 / 7+	2
8 / 8+	2
9	1

* Les niveaux de puissance 1+ etc. ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

En cas de recouvrement des touches sensitives

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs touches sensitives restent couvertes pendant plus de 10 secondes environ, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous avez déposé des objets dessus.
Un *F* clignote dans le champ d'affichage du timer.

■ Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le.

F s'éteint. Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Protection contre la surchauffe

Les bobines d'induction et les refroidisseurs du système électronique sont équipés d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsque les bobines d'induction ou les refroidisseurs sont sur le point de surchauffer, l'un des événements suivants se produit :

Bobine d'induction

– Si le Booster est activé, il est arrêté.

– Le niveau de puissance réglé est réduit.

– La zone de cuisson s'éteint automatiquement.
Dans le champ d'affichage du timer, " FE " clignote en alternance avec " 44 ".

Vous pouvez à nouveau utiliser normalement la zone de cuisson une fois que le message d'erreur disparaît.

Refroidisseur

– Si le Booster est activé, il est arrêté.

– Le niveau de puissance réglé est réduit.

– Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Ce n'est que lorsque le refroidisseur a suffisamment refroidi que vous pouvez remettre les zones de cuisson concernées en service.

La fonction de protection contre la surchauffe peut s'activer dans les cas suivants :

– Vous chauffez un récipient de cuisson vide.

– Vous chauffez de la graisse ou de l'huile à un niveau de puissance élevé.

– La face inférieure de l'appareil n'est pas assez ventilée.

– Une zone de cuisson chaude est de nouveau activée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se remet en marche bien que vous ayez supprimé toutes les causes possibles, contactez le service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Risque de blessure !
La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque de se déposer sur les pièces sous tension du plan de cuisson et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez-le refroidir.

Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de produits vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour grils et fours ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- de gommes anti-salissures ;
- d'objets pointus
(pour ne pas endommager les joints entre la vitrocéramique et le cadre ou entre ce dernier et le plan de travail).

Downloaded from www.vandenborre.be

N'utilisez pas de produit vaisselle pour le nettoyage. Ce type de produit ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent, qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique, se forme. Ces décolorations ne partent plus.
Nettoyez régulièrement le plan de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.

Éliminez les résidus les plus importants à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide du produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option ") ou d'un nettoyant classique pour vitrocéramique et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. N'appliquez pas le produit de nettoyage sur un plan de cuisson chaud, des taches risqueraient d'apparaître. Respectez les indications du fabricant du produit de nettoyage.

Nettoyez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez-le. Les résidus du produit de nettoyage s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique. Veillez à éliminer tous les résidus de produit de nettoyage.

Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

Danger de brûlure !
Mettez des gants avant d'éliminer des résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium du plan de cuisson chaud à l'aide d'un grattoir.

Si du **sucre, du plastique ou de l'aluminium** se trouvent sur le plan de cuisson chaud, arrêtez l'appareil. Enlevez **immédiatement** ces matériaux à l'aide d'un grattoir adéquat, même si le plan de cuisson est chaud. Le grattoir doit convenir pour les surfaces en verre.
Ensuite, attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la comme indiqué ci-dessus.

Programmation

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez modifier la programmation de votre appareil (voir tableau). Il est possible de modifier successivement plusieurs réglages.

Après la sélection de la programmation, les lettres *P* (programme) et *S* (état) apparaissent dans le champ d'affichage du timer. Pour les plans de cuisson équipés de trois zones de cuisson, un champ d'affichage supplémentaire apparaît dans la zone arrière gauche.

Le programme est affiché sur les commandes graduées avant gauche et arrière gauche. Exemple :
Programme 3 = avant gauche *3*, arrière gauche *0*
Programme 14 = avant gauche *4*, arrière gauche *1*

L'état s'affiche sur la commande graduée avant droite.

Lorsque vous quittez la programmation, une réinitialisation automatique est exécutée. Elle est terminée lorsqu'un témoin lumineux s'allume brièvement au-dessus de la touche sensitive ⏻.

Ne mettez le plan de cuisson en marche qu'une fois la réinitialisation terminée.

Sélection de la programmation

- Lorsque le plan de cuisson est éteint, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⏻ et 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.
-

Réglage du programme

- Pour régler les **unités**, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **avant gauche**.
- Pour régler les **dizaines**, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **arrière gauche**.

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage de l'état

- Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **avant droite**.
-

Enregistrement des réglages

- Effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.
-

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive 🔒 jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Programmation

Downloaded from www.vandenborre.be

Programme*			État**		Réglage
P	**0**	Mode de démonstration et réglage d'usine	S	0	Mode de démonstration activé
			S	**1**	Mode de démonstration désactivé
			S	9	Rétablissement des réglages d'usine
P	**2**	Envergure des niveaux de puissance	**S**	**0**	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
			S	1	17 niveaux de puissance (1, 1+, 2, 2+, 3 ... jusqu'à 9)
P	**3**	Signal sonore de l'induction en cas de récipient de cuisson manquant ou inapproprié	**S**	**0**	désactivé
			S	1	faible
			S	2	moyen
			S	3	fort
P	**4**	Signal sonore de confirmation d'actionnement d'une touche sensitive	S	0	désactivé
			S	1	faible
			S	**2**	moyen
			S	3	fort
P	**5**	Signal sonore du timer	S	0	désactivé
			S	1	faible, durée du signal : dix secondes
			S	**2**	moyen, durée du signal : dix secondes
			S	3	fort, durée du signal : dix secondes
P	**6**	Verrouillage	S	0	Verrouillage à une touche, en appuyant sur 🔒
			S	**1**	Verrouillage en trois touches, en appuyant sur 🔒 et sur le niveau 0 des deux zones de cuisson droites

* Les programmes/états non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est imprimé en gras.

Downloaded from www.vandenborre.be

Programme*			État**		Réglage
P	**7**	Sécurité enfants	**S**	**0**	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
			S	1	Activation manuelle et automatique de la sécurité enfants
P	**8**	Démarrage de cuisson automatique	S	0	désactivé
			S	**1**	activé
P	**10**	Miele@home - uniquement pour les appareils interactifs équipés du module de communication disponible en option -	**S**	**0**	pas actuellement
			S	1	déconnecté
			S	2	connecté
P	**15**	Signal sonore en cas de recouvrement des touches sensitives	**S**	**0**	désactivé
			S	1	activé
P	**16**	Vitesse de réaction des touches sensitives	S	0	lente
			S	**1**	normale
			S	2	rapide

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Que faire si ... ?

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des problèmes qui peuvent survenir en utilisation quotidienne. Le tableau suivant vous aidera.
Contactez le service après-vente si vous ne parvenez pas à identifier un problème ou si vous n'arrivez pas à y remédier.

Risque de blessure !
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité. N'ouvrez jamais vous-même la carrosserie de l'appareil.
Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique.	Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau : – en arrêtant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible ; – en mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Download from www.vandenborre.be

Problème	Cause	Solution
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.		Cette odeur s'atténue avec le temps, pour disparaître entièrement.
Les niveaux de puissance 1 à 9 clignotent.	Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas appropriée.	Utilisez une casserole adéquate (voir chapitre " Récipients de cuisine ").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, " LC " apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du timer.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre " Verrouillage / sécurité enfants ").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, " dE " apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du timer. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil est en mode de démonstration.	Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre " Programmation ").
Une zone de cuisson ou l'ensemble de l'appareil s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Vous pouvez à nouveau remettre en marche la zone de cuisson (voir chapitre " Coupure de sécurité ").
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
Le Booster s'interrompt automatiquement avant le moment prévu.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.		

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause	Solution
Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement si vous sélectionnez aussi le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson interconnectée.	La puissance totale admise serait dépassée en cas de fonctionnement simultané au niveau de puissance 9.	
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement et un *F* clignote dans le champ d'affichage du timer.	Une ou plusieurs touches sensitives sont recouvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si vous y laissez traîner des objets ou si la préparation déborde.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre " Coupure de sécurité ").
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse.	Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.	
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.	Le ventilateur continue de fonctionner tant que l'appareil n'est pas suffisamment refroidi, puis il s'éteint automatiquement.	

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause	Solution
Les touches sensitives sont trop ou trop peu sensibles.	La sensibilité des touches sensitives est déréglée.	Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni directement exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. Veillez à ce que le plan de cuisson et les touches sensitives ne soient pas recouverts. Éloignez les récipients de cuisson du plan de cuisson et nettoyez les résidus éventuels. Débranchez le plan de cuisson pendant environ une minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
FE **clignote en alternance avec des chiffres dans le champ d'affichage du timer.**		
FE 44	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
FE 47 *FE 48*	Le ventilateur est bloqué ou défectueux.	Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet, par exemple une fourchette, et retirez l'objet. Si les messages d'erreur réapparaissent, contactez le service après-vente.
Autres messages d'erreur *FE..*	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.	Débranchez le plan de cuisson pendant environ une minute. Si le problème persiste alors que vous avez rebranché l'appareil, contactez le service après-vente.

Accessoires en option

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir verso du mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson / rôtissage

Miele vous propose un grand choix de récipients de cuisson et rôtissage dont les propriétés et les dimensions sont parfaitement adaptées aux appareils Miele.
Vous trouverez des informations détaillées sur les différents produits sur le site web de Miele.

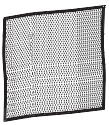
Casseroles de différentes tailles
Sauteuse avec couvercle
Poêle antiadhésive
Poêle wok
Plat à rôtir

Produits d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium

Chiffon microfibre multi-usage



Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Downloaded from www.vanenborre.be

Système Miele@home

Dans le système **Miele@home**, les appareils électroménagers interactifs envoient sur un module d'affichage des informations sur leur état de fonctionnement via le réseau électrique (technologie Powerline).

L'écran des appareils électroménagers SuperVision vous permet de visualiser des informations sur l'état des autres appareils électroménagers. L'état principal de votre plan de cuisson apparaît dans l'afficheur : activé, désactivé, erreur.

Si vous possédez un ordinateur de bureau, un ordinateur portable ou un iPod* / iPhone* (périphériques mobiles), vous pouvez afficher des informations sur l'état des appareils électroménagers et exécuter certaines commandes au moyen d'une passerelle Miele@home Gateway intégrée au réseau domestique.
Par exemple, vous pouvez visualiser les informations suivantes concernant votre plan de cuisson : niveau de puissance, minuterie et temps de coupure de chaque zone de cuisson. En ce qui concerne les commandes, vous pouvez uniquement mettre le plan de cuisson hors tension.

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Le système **Con@ctivity** assure la communication entre le plan de cuisson et la hotte. La hotte se met en marche automatiquement en fonction de l'état opérationnel du plan de cuisson.
Le plan de cuisson transmet les informations sur son état de fonctionnement à la hotte via le réseau électrique.

Pour pouvoir exploiter ces propriétés, votre plan de cuisson doit être équipé d'un module de communication, disponible en option.

Accessoires en option

XKM 2100 KM

Module de communication avec accessoires de montage
- pour les plans de cuisson Miele -

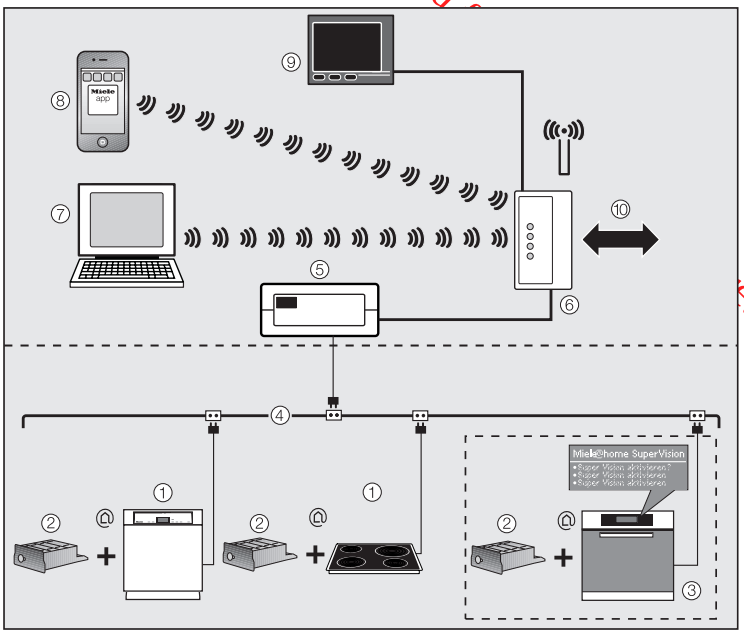
XGW 2000

Passerelle Miele@home Gateway
La passerelle sert de lien entre la communication Powerline des appareils électroménagers et votre réseau domestique.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded

Miele@home



① Appareils électroménagers interactifs (exemples)

② Module de communication

③ Appareil électroménager SuperVision

④ Réseau électrique (Powerline)

⑤ Passerelle Miele@home Gateway

⑥ Routeur (réseau local sans fil)

Connexions possibles

⑦ Ordinateur de bureau, ordinateur portable

⑧ iPod* ou iPhone*

⑨ Raccordement au moniteur d'un système de bus domestique

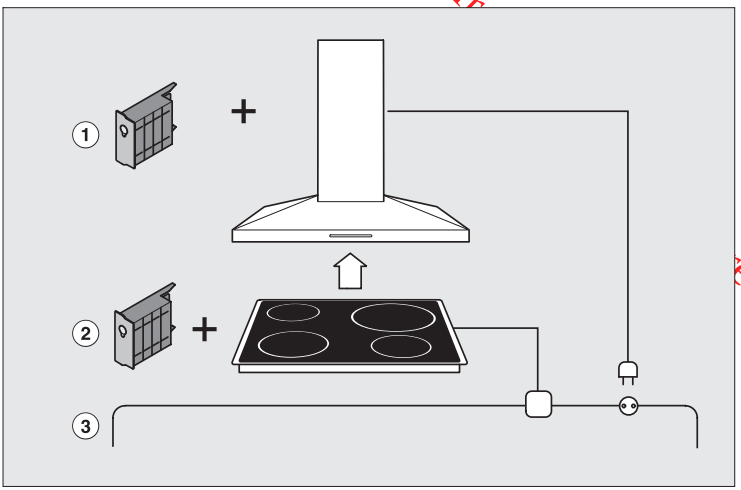
⑩ Connexion Internet possible

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Accessoires en option

Downloaded fr

Con@ctivity



e.be

① Module de communication XKM 2000 DA

② Module de communication XKM 2100 KM

③ Réseau électrique (Powerline)

Downloaded from www.vandenborre.be

Connexion du plan de cuisson

Si vous souhaitez connecter le plan de cuisson

– au système **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de connexion sur le module d'affichage (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Miele@home).

– au système **Con@ctivity**, vous devez d'abord connecter la hotte (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Con@ctivity).

■ Lorsque le plan de cuisson est hors tension, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⏻ et 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Après la sélection de la programmation, les lettres *P* (programme) et *S* (état) apparaissent dans le champ d'affichage du timer.

Le numéro de programme s'affiche sur la commande graduée gauche et le statut réglé apparaît sur la commande graduée droite.

■ Effleurez le chiffre 1 sur la commande graduée **arrière gauche** (sélection du programme 10).

■ Effleurez le chiffre 2 sur la commande graduée **avant droite** (sélection de l'état 2 = connexion).

Le processus de connexion est lancé et le chiffre 2 clignote sur la commande graduée avant droite. Cette procédure prend quelques minutes. Dès qu'elle est terminée, le chiffre 2 s'allume en continu.

■ Afin d'enregistrer le réglage, effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

■ Suivez les instructions de montage et d'installation relatives aux systèmes Miele@home et Con@ctivity.

Downloaded from www.vandenborre.be

Déconnexion du plan de cuisson

Si vous souhaitez déconnecter le plan de cuisson du système **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de déconnexion sur le module d'affichage (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Miele@home).

- Lorsque le plan de cuisson est hors tension, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⏻ et 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Après la sélection de la programmation, les lettres *P* (programme) et *S* (état) apparaissent dans le champ d'affichage du timer.

Le numéro de programme s'affiche sur la commande graduée gauche et le statut réglé apparaît sur la commande graduée droite.

- Effleurez le chiffre 1 sur la commande graduée **arrière gauche** (sélection du programme 10).
- Effleurez le chiffre 1 sur la commande graduée **avant droite** (sélection de l'état 1 = déconnexion).

Le processus de déconnexion est lancé et le chiffre 1 clignote sur la commande graduée avant droite. Cette procédure prend quelques minutes. Dès qu'elle est terminée, le chiffre 1 s'allume en continu.

- Afin d'enregistrer le réglage, effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.
- Suivez les instructions de montage et d'installation relatives aux systèmes Miele@home et Con@ctivity.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré par un technicien qualifié et raccordé au réseau électrique par un électricien agréé.

Pour éviter d'endommager l'appareil, ce dernier doit être encastré après le montage de l'armoire supérieure et la hotte.

▶ Les feuilles de placage du plan de travail doivent être recouvertes d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) pour éviter leur détachement ou leur déformation.
Les baguettes de finition murales doivent être résistantes à la chaleur.

L'appareil ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

▶ Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

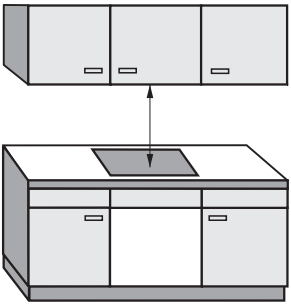
▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible après encastrement et qu'il n'est pas exposé à des contraintes mécaniques.

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

Distances de sécurité

Downloaded from www.vandenborre.be

Distance de sécurité supérieure



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, vous devez respecter la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte.
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Downloaded from ...ndenborre.be

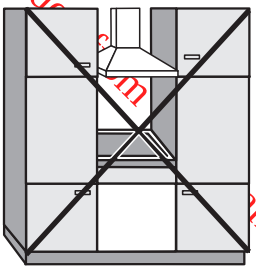
Distance de sécurité latérale / arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

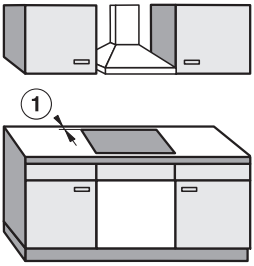
① Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail.

② Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à droite**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.

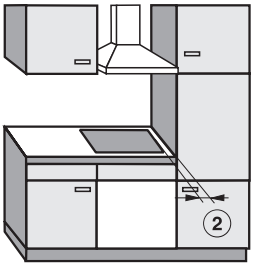
③ Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.



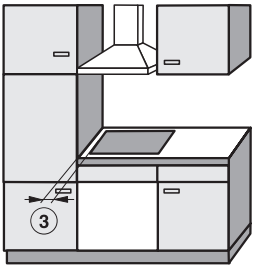
Interdit !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Distances de sécurité

Downloaded from www.vandenborre.be

Distance minimale inférieur

Pour garantir l'aération de l'appareil, vous devez respecter une distance minimale par rapport à un four, à un plan de séparation ou à un tiroir situé en dessous du plan de cuisson.

La distance minimale entre le bord inférieur du plan de cuisson et

- le bord supérieur du **four** doit être de **15 mm**.
- le bord supérieur du **plan de séparation** doit être de **15 mm**.
- le fond du **tiroir** doit être de **75**mm.

Plan de séparation

L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson est possible mais n'est pas nécessaire.

Un espace de 10 mm est requis à l'arrière pour faire passer le cordon d'alimentation électrique.
Pour assurer une aération optimale du plan de cuisson, nous vous recommandons de prévoir un espace de 20 mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

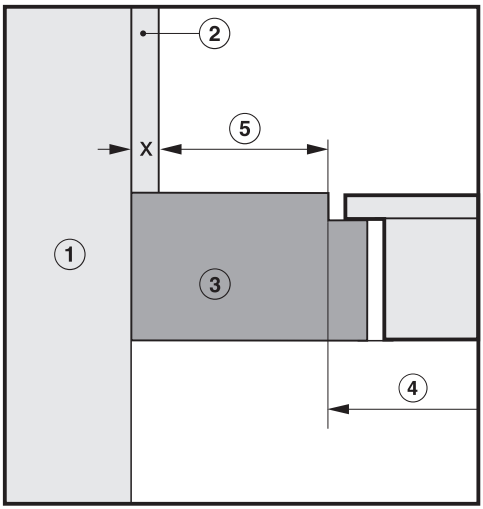
Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

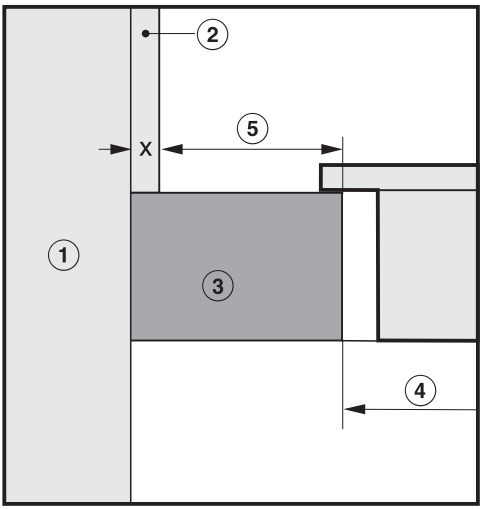
Si le revêtement mural est constitué de **matériaux inflammables** (par exemple, revêtement en bois), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de **matériaux non inflammables** (par exemple, revêtement en métal, en pierre naturelle, en carreaux de céramique), vous devez respecter une distance minimale e de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.
Exemple : épaisseur du revêtement mural : 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm

Plans de cuisson affleurants



Plans de cuisson à cadre/facettes



① Mur

② Revêtement mural
Dimension x = épaisseur du revêtement mural

③ Plan de travail

④ Découpe du plan de travail

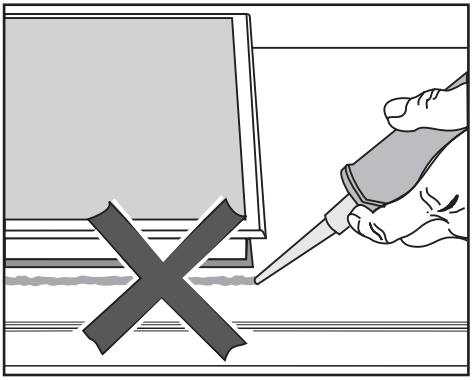
④ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables**de 50 mm - dimension x pour les matériaux **non inflammables**

Downloaded from www

Instructions d'encastrement

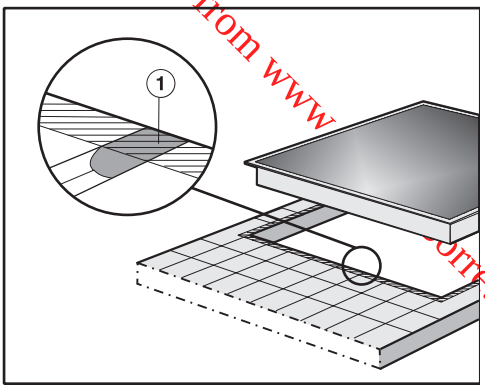
Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail

Le plan de cuisson et le plan de travail peuvent être endommagés en cas de démontage de l'appareil si vous utilisez du produit d'étanchéité. N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre le plan de cuisson et le plan de travail.



Le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

Plan de travail carrelé

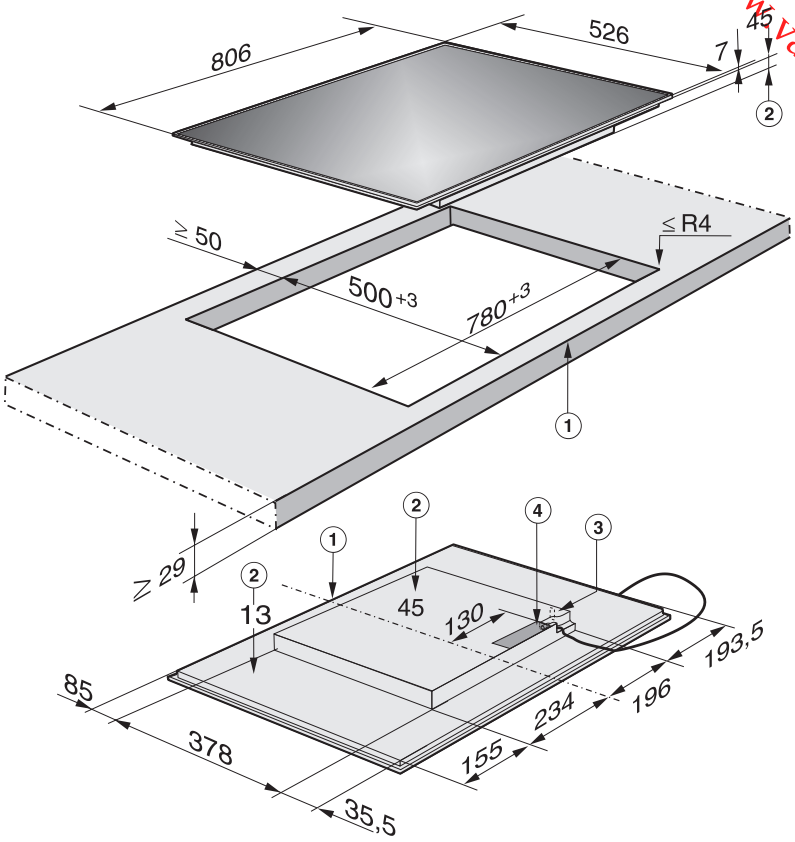


Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson doivent être lisses et plans pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dimensions d'encastrement

KM 6357



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement Miele@home

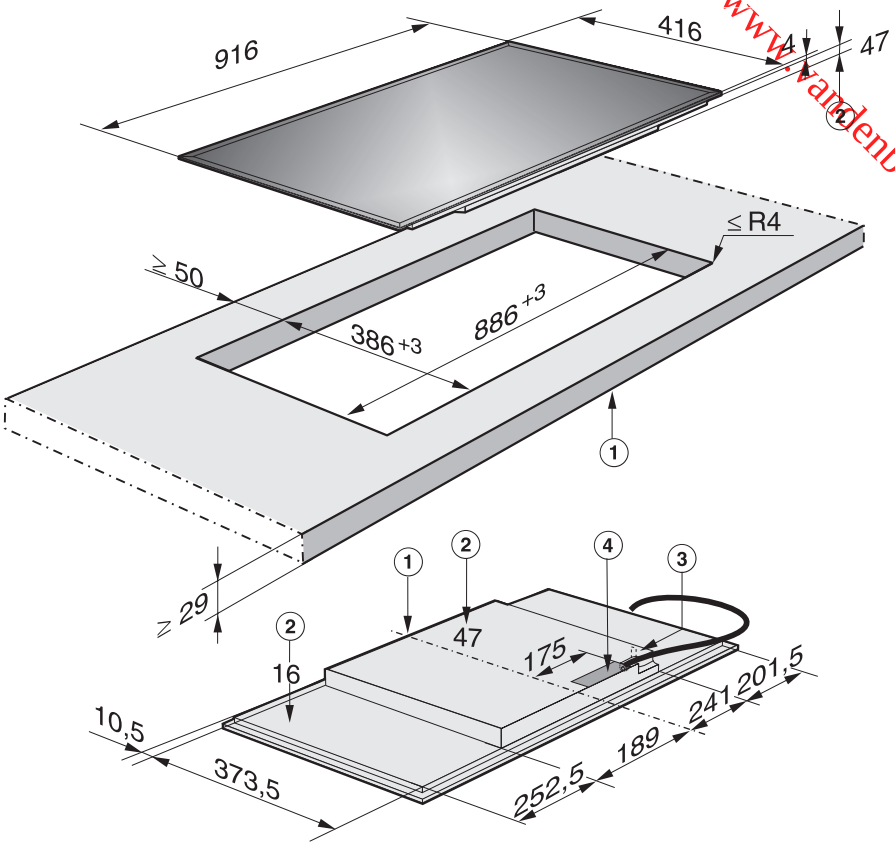
④ Boîtier de raccordement au réseau électrique

Le cordon d'alimentation (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plans de cuisson à cadre /facettes

KM 6379



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

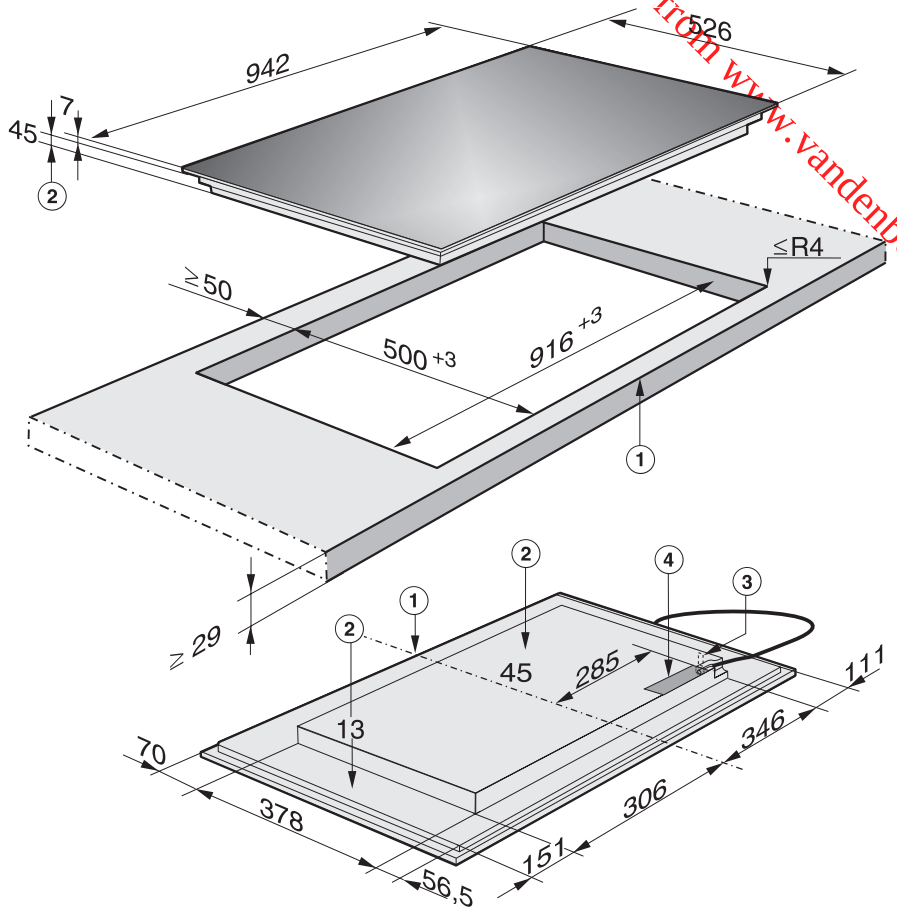
③ Raccordement Miele@home

④ Boîtier de raccordement au réseau électrique

Le cordon d'alimentation (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 6386



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement Miele@home

④ Boîtier de raccordement au réseau électrique

Le cordon d'alimentation (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Downloaded from www.vanlinborre.be

Encastrement

Préparation du plan de travail

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément à l'illustration. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Distances de sécurité ").
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que le bois gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Aucune attache n'est nécessaire pour encastrer l'appareil, un ruban d'étanchéité sur mesure permet de fixer le plan de cuisson dans l'espace réservé à cet effet sans qu'il puisse glisser.
Au bout d'un certain temps, l'espace entre le cadre et le plan de travail se réduit.

Raccordement du cordon d'alimentation à l'appareil

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre " Raccordement électrique / Schéma électrique ").

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le. Veillez à ce que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail, de manière à garantir l'étanchéité du plan de travail. N'utilisez en aucun cas du produit d'étanchéité (par exemple, de la silicone).

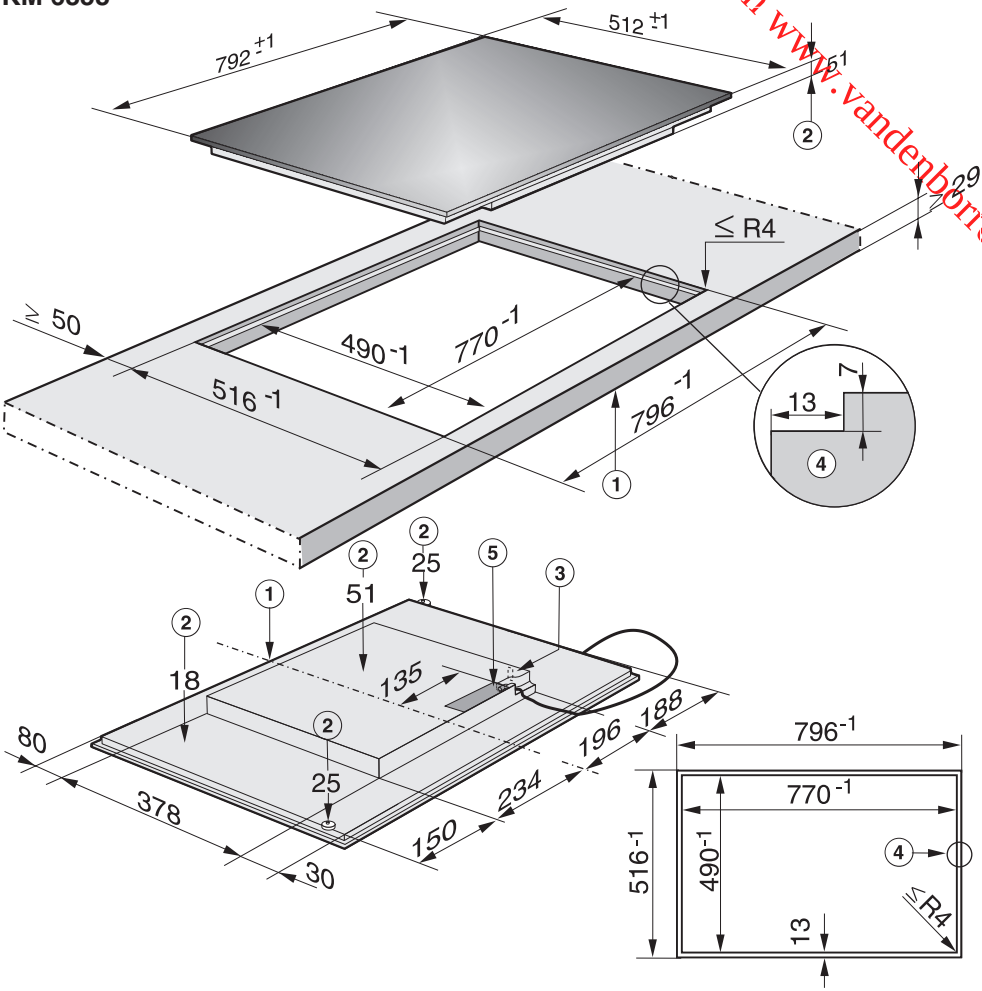
Si vous constatez que le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez le rayon aux angles ≤ R4 avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dimensions d'encastrement

KM 6358



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Raccordement Miele@home
④ Fraisure à gradins pour les plans de travail en pierre naturelle
⑤ Boîtier de raccordement au réseau électrique

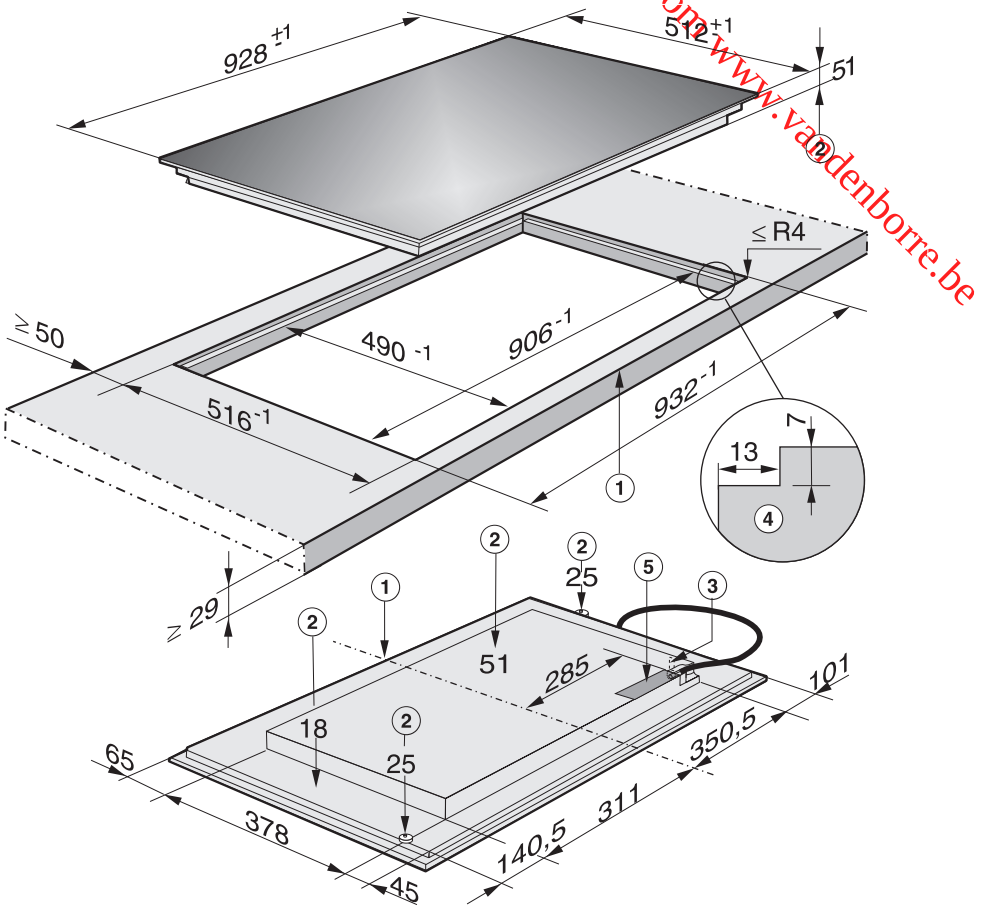
Le cordon d'alimentation (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Veillez à respecter les dessins pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plans de cuisson affleurants

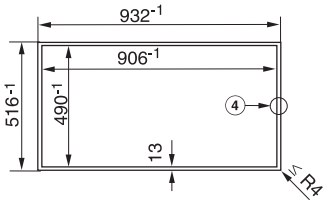
KM 6387



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Raccordement Miele@home
④ Fraisure à gradins pour les plans de travail en pierre naturelle
⑤ Boîtier de raccordement au réseau électrique

Le cordon d'alimentation
(l = 1 440 mm) est joint séparément.

Veillez à respecter les dessins pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.



Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement

Le plan de cuisson affleurant est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), carrelé ou en bois massif.
Les plans de cuisson suivis de l'indication correspondante dans le chapitre " Dimensions d'encastrement " peuvent également être encastrés dans un plan de travail en verre.
Pour les autres matériaux, demandez au fabricant s'ils conviennent à l'installation d'un plan de cuisson affleurant.

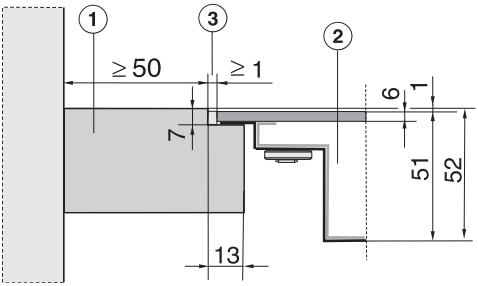
La largeur libre de l'armoire inférieure doit être au moins aussi grande que la découpe interne du plan de travail (voir chapitre " Dimensions d'encastrement "), pour que le plan de cuisson soit accessible par le bas après l'encastrement et que le boîtier inférieur puisse être retiré pour la réalisation des tâches d'entretien.
Si le plan de cuisson n'est pas accessible par le bas après l'encastrement, vous devez retirer le produit d'étanchéité afin de pouvoir démonter le plan de cuisson.

Le plan de cuisson :

- se place directement dans un plan de travail fraisé en pierre naturelle ;
- se fixe au moyen de taquets en bois dans le cas d'un plan de travail carrelé, en bois massif ou en verre. Les taquets ne sont pas fournis avec l'appareil.

Downloaded from www.vanbaare.be

Plan de travail en pierre naturelle



Réalisation de la découpe du plan de travail

① Plan de travail

② Plan de cuisson

③ Joint

Comme les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, le joint ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément aux illustrations. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Distances de sécurité ").

Raccordement du cordon d'alimentation à l'appareil

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre " Raccordement électrique / Schéma électrique ").

Pose du plan de cuisson

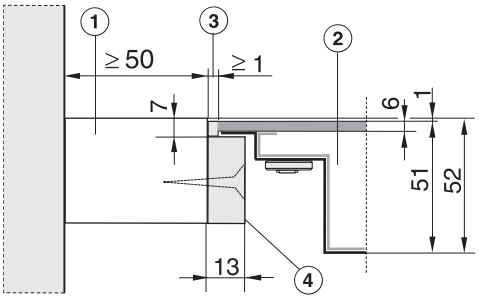
- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.
- Appliquez de la silicone résistante à la chaleur (160 °C minimum) dans le joint ③.

Utilisez uniquement de la silicone adaptée aux pierres naturelles pour combler le joint et veillez à respecter les indications du fabricant du produit d'étanchéité.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plan de travail carrelé / en bois massif / en verre

Réalisation de la découpe du plan de travail



① Plan de travail

② Plan de cuisson

③ Joint

④ Taquets en bois 13 mm
(non fournis avec l'appareil)

Comme les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, le joint ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément aux illustrations. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Distances de sécurité ").
- Fixez les taquets en bois ④ 7 mm en dessous de la face supérieure du plan de travail (voir schéma).

Raccordement du cordon d'alimentation à l'appareil

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre " Raccordement électrique / Schéma électrique ").

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.
- Appliquez de la silicone résistante à la chaleur (160 °C minimum) dans le joint ③.

Suivez les indications du fabricant du produit d'étanchéité.

Pour les **carrelages en pierre naturelle**, utilisez uniquement une silicone adaptée à ces matériaux.

Raccordement électrique

Downloaded from www.vandenborre.be

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière, ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.
Miele décile toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes.

Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, décharge électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et dispositifs de sécurité

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**.
Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Tension par phase 230 Vca / 50 Hz

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sectionneurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **sectionneurs** omnipolaires (distance minimale entre les **contacts** : **3 mm** minimum). Les sectionneurs sont des organes de protection contre les courants de surcharge et des disjoncteurs.

Déconnexion du réseau

Si vous devez déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.
Ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton central (noir) se déclenche. Ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
(Protection de ligne, min. de type B ou C !) :
Basculez le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt). Ou :

– **Disjoncteur différentiel**
(Disjoncteur différentiel résiduel)
Basculez l'interrupteur principal de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Cordon d'alimentation

L'appareil doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.) d'une section suffisante, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique indique la tension admissible pour votre appareil, ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.
Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité.

Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

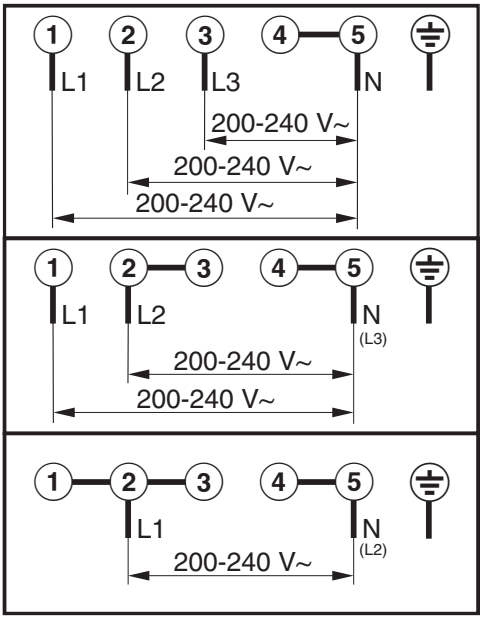
La mise à la terre doit être vissée à la borne ⏚.

Raccordement électrique

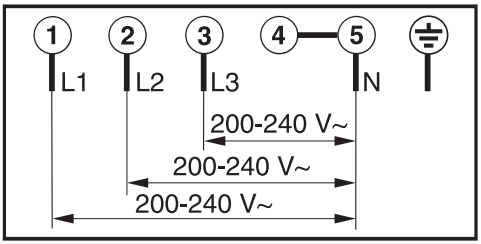
Downloaded from www.vandenborre.be

Schéma électrique

Plans de cuisson avec 4 zones de cuisson maximum



Plans de cuisson avec cinq zones de cuisson ou plus



Downloaded from www.vanderborre.be

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

Conditions et durée de la garantie

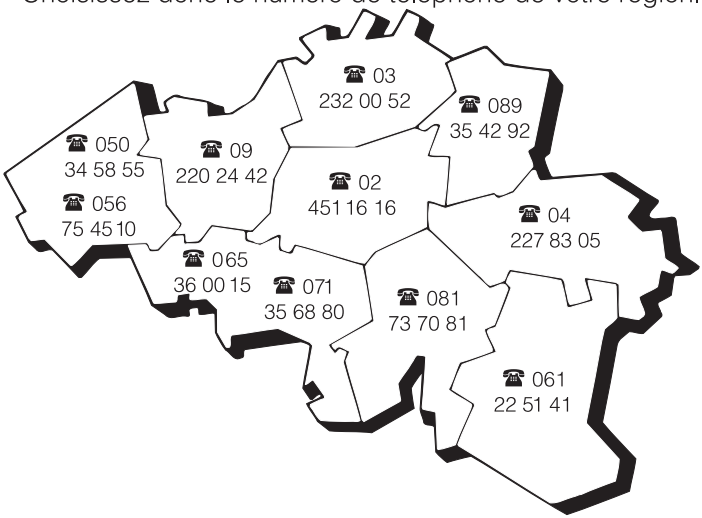
La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 4812 M.-Nr. 09 454 750 / 00

CE